

BOLO DE CARNE MOÍDA COM CENOURA FEITO NO FORNO

INGREDIENTES

1 kg de carne moída
1 creme de cebola
1 cenoura grande ralada
3 colheres modestas de maionese
6 dentes de alho grande
1/2 cebola ralada
100 g de bacon ralado
100 g de farinha de rosca
100 g de queijo parmesão
1 gema de ovo para pincelar
azeite
sal e pimenta-do-reino a gosto
cheiro-verde (eu usei desidratado a gosto)
hortelã a gosto

MODO DE PREPARO

Junte todo tempero e o bacon com a carne moída.
Misture o creme de cebola, a cenoura e a farinha de rosca.
Misture bastante, coloque o preparado em uma assadeira untada com azeite.
Pincele com a gema do ovo.
Coloque 20 minutos em forno 200°C.
Acrescente o queijo parmesão e coloque 5 minutos para gratinar.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/28397-bolo-de-carne-moida-com-cenoura-feito-no-forno.html>